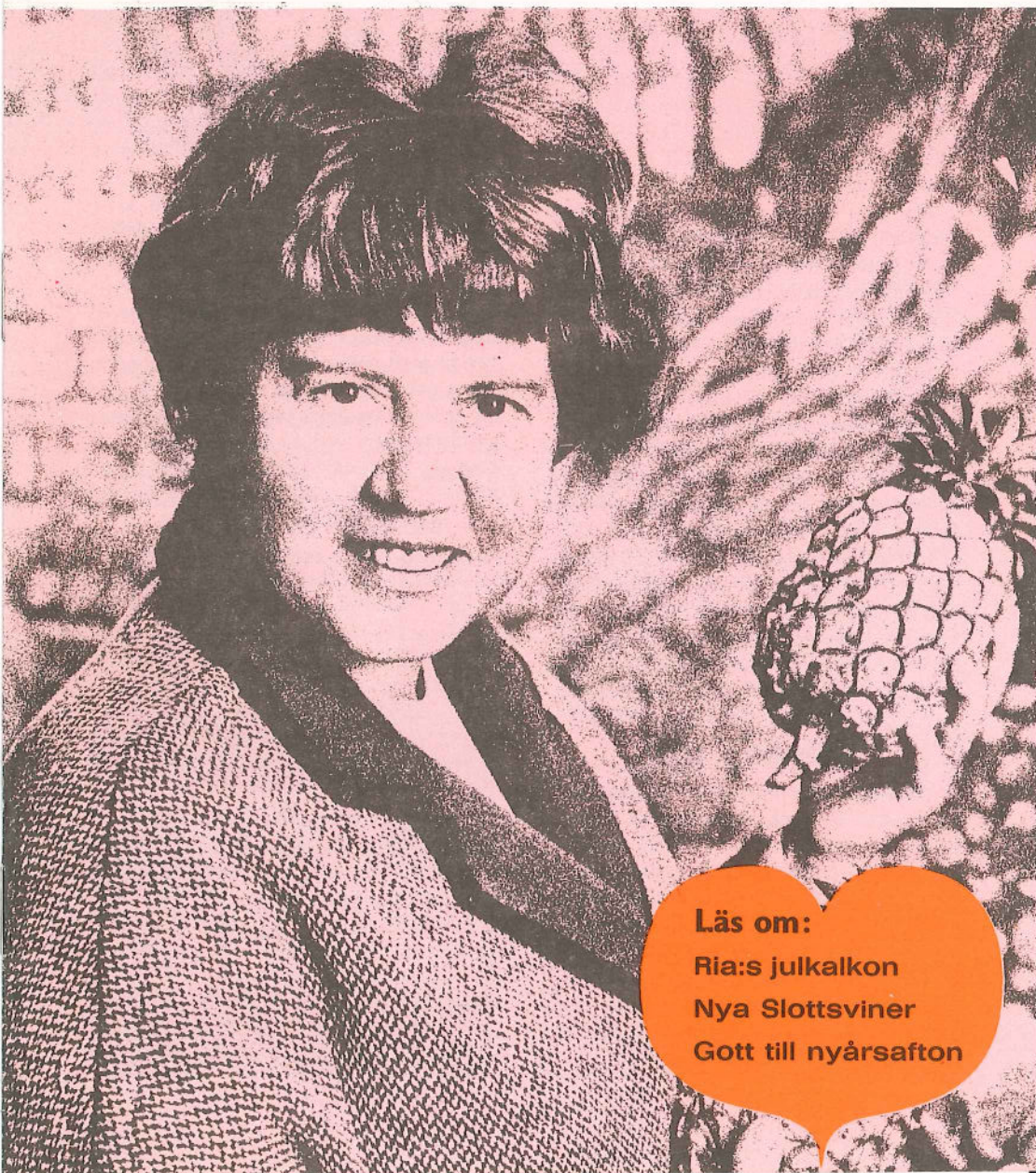


JULVINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1966



Läs om:

Ria:s julkalkon

Nya Slottsviner

Gott till nyårsafton

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1966
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

Vi tar det lätt i jul

En jul utomlands blir aldrig det överdåd av mat och dryck som hotar att dränka alla stämningvärden. Så säger Ria Wägner i sin trevliga artikel om annorlunda julmat härintill.

Det kan bli en både glad och stämningfull jul utan att mor och maka har gnott med hemmagjord pastej, med syltor, julkorv och storbak. Många och framförallt våra husmödrar har det jäktigt nog ändå inför de korta juldagarna.

Skulle vi inte kunna ta det litet lättare med förberedelserna? Och i stället unna oss en trivsamt, avspänd jul utan överdåd.

Om vi samtidigt skär ned det pösande julbordet en aning, som Ria föreslår, så kommer vi att kunna njuta ännu mera av julen. – Och inte minst efteråt.

Det gäller förresten inte bara maten. Måste det nödvändigt vara nubbe t.ex.? Varför inte byta till vin i år?! Fler och fler gör det. Utan att sakna den dyra spriten.

Vad Ni ska välja? Det ger vi en hel del aktuella förslag på här i "Jul-Vinkar".

ÖPPET I JUL

Systembutikerna håller öppet i normal utsträckning utom på julafton och nyårsafton, då vi som vanligt har stängt, samt på trettondagsafton, då vi stänger kl. 15. TOMGLAS har systembutikerna svårt att ta emot under de brädaste försäljningsdagarna, framförallt tiden 16–30 december.

SYSTEMBOLAGET

NYA SLOTTSVINER

Lagom till julförsäljningen får systembutikerna in flera trevliga nyheter i "här-tappade slott" (bordeauxviner med årgång).

Ett av de nya märkena är Médoc-vinet Château Beau-Rivage (schatå' bå riva'sch) av årgång 1962. Ett blomligt, rätt kraftigt vin med både strävhet och en aning sötma. Det är kanske inte riktigt, riktigt moget ännu och tål alltså att lagra. Priset är så lågt som 7:75.

Helt moget är däremot 1960 Ch. L'Escadre (schatå' leskadr) en god, medelfyllig Bordeaux Supérieur från distriktet Blaye. Kostar 8 kronor helbuteljen.

Och så kan vi erbjuda några viner av den förnämliga årgången 1955 – som tävlar med 1959 om att vara årtiondets bästa och som står på toppen nu. Priser-na är förhållandevis mycket låga på dessa kvalitetsviner. Att få t.ex. en 1955 Ch. Lestage (schatå' lesta'sch) från Haut Médoc för endast 10 kronor lär knappast vara möjligt ens i Frankrike i dag.



RIA:

"Vin-den otvungna glada samvarons dryck"

Här är fyra sidor "Ria Wägner-vinkar" för Er som vill ha en trivsamt och annorlunda jul.

Att fira jul utomlands räknas som en tragedi för en hederlig svensk. Jag kan inte riktigt hålla med om det. Jag minns flera stämningrika jular både under min barndom och vuxentid då några tända ljus, en pinjegren och en något tafatt avsjungen julsång skapat fin julstämning. När man är långt borta från hets och julspsykos står den svenska julen fram som något stilla och fint, den får något av gammaldags julkort över sig.

Jul utomlands blir heller aldrig det överdåd av mat och dryck som hotar dränka alla stämningvärden. För några år sedan fick jag i uppdrag att ordna en improviserad julmiddag för skandinaver i Italien. Menyn var kokt skinka, nykokt potatis, tomat- och grönsallad, ost och frukt och nötter, dryckerna var vitt och rött vin och hela kalaset kostade sex (!) kronor per skaft. Alla var nöjda och ingen blev däst.

Inspirerad av andra länders magrare julfirande sökte jag redan för många år sedan banta ner mitt eget hushåll. Jag slutade laga leverpastej och sylta därför att det resulterade i att hela familjen (och kanske jag själv också) tyckte att man måste äta "mors hemlagade julmat" antingen man orkar eller ej. Jag införde nya traditioner istället.

På juldagens middagsbord sattes ingen

julmat fram alls. Då serverade jag istället champinjonsoppa (Fammarps helburker 14 dl) med gratinerade ostsmörgåsar. Till efterrätt: hjortronsylt och klenäter. Med en flaska sherry till blev det en festmåltid.

Nu när alla barnen utom ett har lämnat tonåren har jag krympt julsinkin till ett minimum och infört kalkon på julafton.

Risgrynsgröten, denna urstadiga rätt som är den definitiva knäcken för julmagen, har jag slopat. Tomten väntar sig inget grötfat i höghuset och vem tror längre på den ensamma mandelns magiska kraft? Lutfisken får dominera juldagens lunchbord. Julkorv har premiär först på annandagen. Restmiddag på kalkonen blir festmiddag på tredjedagen. (Kalkon, kokt ris + currysås är ett förslag.)

Tio dagar före jul sår jag smörgåskrasse på en grund av fuktad bomull i lerskålar. Sen laddar jag upp med grönsaksförråd för de butiksstängda dagarna. Ärtburkar står på parad i skafferiet jämte burkar med skalade tomater och kokt paprika och en stor skål citroner. Djupfrysta grönsaker, broccoli, bladspenat och "amerikansk blandning" fyller kylskåpets frys-fack. Ett rödkåls- och ett vitkålshuvud och ett kilo morötter tronar på rotsakshyllan. En stor skål med vitkålssallad sätts fram vid alla måltider (recept sid 6).

Ria-vinkar:

VAD SÄGS OM EN ANNORLUNDA JULMIDDAG?

En festlig salviadoftande kalkon som huvudrätt, tonfisksallad (recept sid 6) till förrätt och färsk ananas till efterrätt.

Nu är vi lite till mans nybörjare på kalkon i vårt land. Här kommer lite fakta: En kalkon på 4-5 kilo räcker till 10-12 personer och en restmåltid blir det alla gånger. (När detta skrives är kalkonpriset 12:50 hos fågelhandlaren). Dessutom drygar man ut kalkonen med en mättande fyllning. Till kalkon dricker man vin, inte dyr starksprit.

I TV:s Hemmaprogram hade jag en decemberdag för några år sedan besök av köksmästare Bertil Swanquist, som efter många års amerikavistelse sannerligen vet hur man tillagar kalkon. Han lärde mig och tittarna hur en salviadoftande fyllning skall smaka och gav tips på lingongelé som garnityr. Hans recept tar jag fram varje jul numera.

Kalkonen, som är färdigberedd från handlaren, saltas och peppras inuti och utanpå, fylles med fyllningen (se recept) och bindes ihop. Den "kläs" in i al.folie och sättes in i 175° varm ugn. Al.foliet gör att man inte behöver ösa kalkonen, den blir också saftigare. Man beräknar cirka 50 min. per kilo. Prova som med annan fågel med att sticka i låret, är saften som kommer ut färglös, är fågeln färdig. Vill man sedan ha mera färg, tar man bort al.foliet och sätter in kalkonen i lite högre temperatur några minuter.

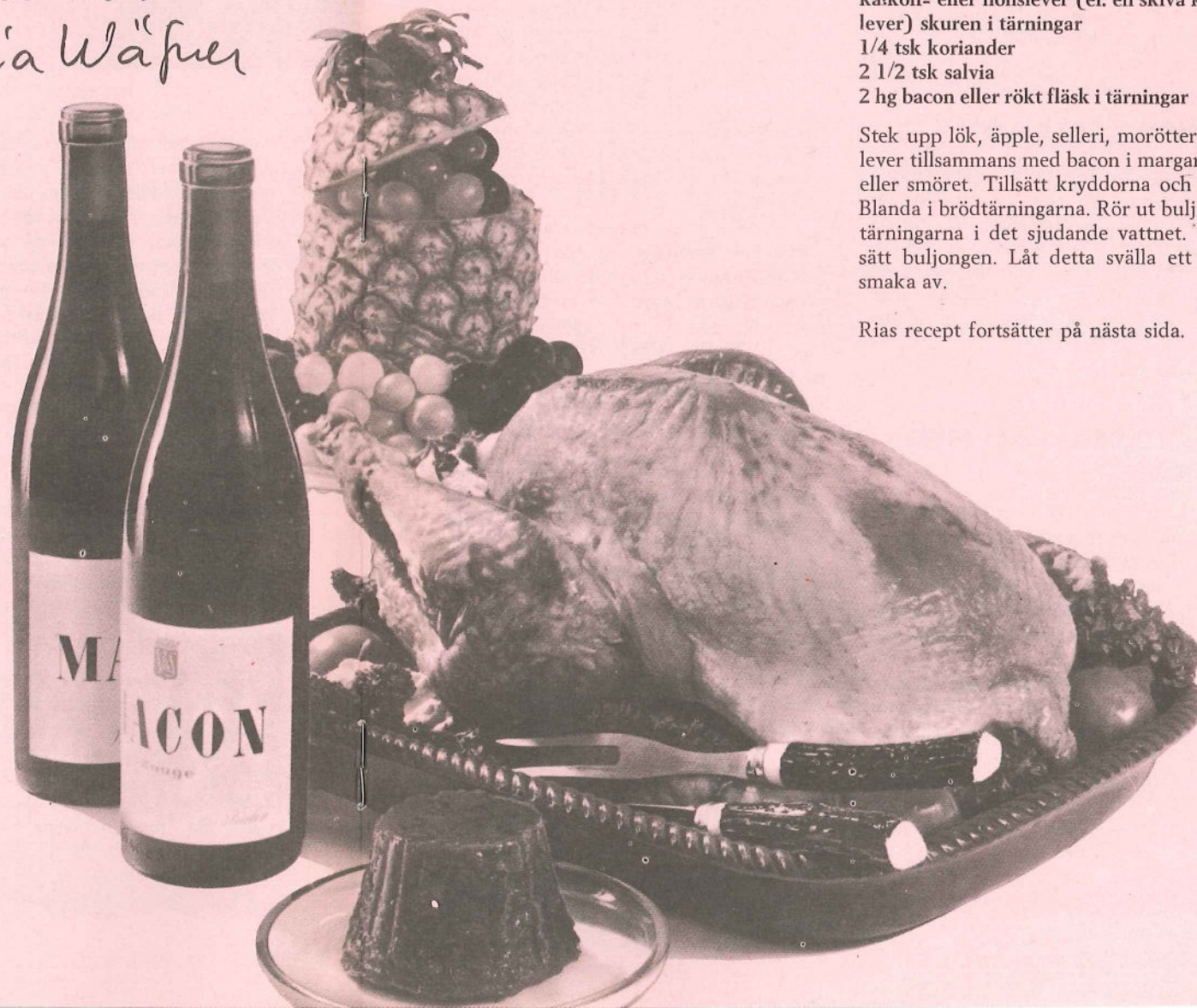
Kalkonen serveras med sin sky, med stekt potatis eller potatismos, brysselkål och lingongelé (recept sid 6).

Det händer ibland att man får en ananas till julklapp och undrar vad man skall göra med den. Godast är att skära ananasen i skivor på skärbräde inne vid bordet och servera den precis som den är. Var och en tar bort den hårda stocken i mitten och det skrovliga skalet omkring på sin skiva.

Men många tycker att ananasen är sur naturell, vana som vi är vid burkananasens sötma. Då kan man servera ananasen fylld med fruktsallad. Sätt ananasen rätt upp och ner, skär av ett väl tilltaget "lock" och gröpa ur innehållet. Det går bäst med en böjd grapefruktkniv. Ta bort stocken och blanda innehållet med fruktsallad. Fyll ananasen, sätt på locket, dekorera med frukt.

Nu måste jag sluta. Men först önskar jag en riktigt glad och god jul!

Ria Wäpner



SALVIADOFTANDE FYLLNING

- 1 l. rostade vita brödtärningar
- 2 hg margarin el. smör
- 3/4 l. vatten
- 2 hönsbuljongtärningar
- 1/2 kg hackad gul lök
- 2 dl hackat rotselleri
- 1/2 l. hackade råa morötter
- 1/4 kg syrliga äpplen, skurna i tärningar
- kalkon- eller hönslever (el. en skiva kalvlever) skuren i tärningar
- 1/4 tsk koriander
- 2 1/2 tsk salvia
- 2 hg bacon eller rökt fläsk i tärningar

Stek upp lök, äpple, selleri, morötter och lever tillsammans med bacon i margarinet eller smöret. Tillsätt kryddorna och salt. Blanda i brödtärningarna. Rör ut buljongtärningarna i det sjudande vattnet. Tillsätt buljongen. Låt detta svälla ett tag, smaka av.

Rias recept fortsätter på nästa sida.

Ria-vinkar:

LINGONGELÉ

1 burk lingonsylt på 800 gram
6 blad gelatin
1 stor apelsin

Lös gelatinet i 1 1/2 dl kallt vatten. Låt det stå någon minut och värm sedan i vattenbad så att det smälter. Riv skalet av apelsinen, pressa ut saften och blanda gelatin, saft och skal med lingonsylten. Slå upp blandningen i vattensköljd form, låt den stelna. Spola formen med varmt vatten utanpå om gelén skall lossas ur formen.

TONFISKSALLAD

I små portionsskålar eller buljongkoppar lägger jag en sallad som jag lagat på tonfisk (Tunan heter burken), små fina ärtor, tomatklyftor och lite hackat blekselleri och så salladssåsen som jag beskriver här nedan. Istället för blekselleri kan man äta lite färsk fänkål. (Har Ni ätit förvåld och gratinerad fänkål förresten, det är en god vintergrönsak.)

VITKÅLSSALLAD MED CITRON

Stimla vitkål fint på snedden eller riv den. Häll över följande sås: 1 msk pressad citronsaft blandas med 1 kryddmått salt och 3 msk olja och blandas väl. När såsen hällts över vitkålen, vevar man några tag med kryddkvarnen och blandar salladen väl.

Visst kan man ta vinäger, men citron är friskare och nyttigare samt vänligare mot vinet. Samma sås går till alla sallader. Vänner av vitlök kan ta en aning vitlöks-salt i salladsskålen. En burk ärtor, minus spadet, och tillsatt med lite finhackad lök överhållad med denna sås ger en frisk grönsak till allt sovel.

VAD DRICKER VI TILL RIAS KALKON?

Till Rias salviadoftande och frestande goda julkalkon väljer vi med fördel ett fylligt rödvin. Bourgogne, som är runt i smaken, passar särskilt bra. (Det gör det förresten till annan julmat också.)

Vinet i de bukiga flaskorna hör väl inte till de allra billigaste. Lägsta priset är 6:75 för en helbutelj. Det kostar **Mâcon Rouge** (mak'ng ro'sch). Ett annat verkligt gott vin är **Bourgogne Vieux** (borgå'nj vjö) till 8:75. Finns i större butiker också på magnum, d v s dubbelflaska som rymmer 150 cl.

Även bland bourgognerna kan man få härtappade årgångsviner. Bl.a. 1963 **Château de Talancé** (schata' dö talangse'), ett fylligt elegant beaujolaisvin till särskilt förmånligt pris, 7:75. I något högre prisläge, 12:75, finns 1962 **Savigny-Les-Beaune** (savinji' le bån), ett mjukt och moget vin som kommer från en liten idyllisk by nära Beaune, bourgognevinernas huvudstad.

Den som föredrar ett vin "som inte kostar så mycket" kan t.ex. välja mellan det portugisiska **Dão**, det spanska **Rioja Tinto** och **Vin Rouge d'Algérie** (vä'ng ro'sch dallscheri'), alla tre mycket bra till sitt låga pris, 4:25-4:50.

Som alkoholfritt alternativ föreslår vi **Rotlack** (rå'tlack), som kostar 4:15.



Vinkar om nyheter

Tänker Ni köpa hem ett vitt vin till jul? Då kan vi verkligen rekommendera det nya moselvinet 1964 **Piesporter Michelsberg Riesling** (pi'spärter mickelsbärk). Ett mjukt halvtorr vin med ungdomlig charm och friskhet. För att vara ett naturvin är priset, 9:75, inget att säga om.



Vet Ni att det populära röda apéritifvinet **Rosita** har fått en torrare variant i **Carito**? Vinet är vackert barrskogsgrönt till färgen och kostar liksom Rosita 11 kronor helbuteljen. Bjuds även med fördel som long drink tillsammans med citron, is och tonic water eller fruktsoda.



Tartan Nectar heter ett alldeles nytt tillskott bland våra svenska likörer. Den har whisky som bas och är sötad med honung. Buteljstorleken är 37,5 cl och priset 17:50. **Tartan Nectar** finns i alla systembutiker.



Har Ni sett den nya foldern i systembutikerna "ABC om vin"? Den ger i ett nötskal allt om hur man får vinet att smaka bäst. Bl.a. får man veta att vinets gynnammaste serveringstemperatur är: Röda viner 17-18°, vita och mousserande 8-12°, starkviner ca 14° och apéritifer 6-8°.

Gott Nytt År

Aldrig på hela året säljer systembutikerna så mycket champagne och andra mousserande drycker som till nyårsafton. Här är några goda förslag:

Schloss Boosenburg (schlås bosenborg) halvtorr, mousserande och alkoholfri. Ny för i år. Kommer från Rhenområdet och är helt enkelt ett avalkoholiserat vin. Bra särskilt för den som tänker köra bil hem. **Pris 7:25**

Knutstorp Sparkling, ett svenskt mousserande fruktvin som är förvillande likt importerade druvviner i smaken. Finns både sött och torr. **Pris 13:-**

Couronne d'Or (korå'nn då'r) och **Couronne d'Argent** (korå'nn darscha'ng), torr resp. halvtorr champagne. Rekommenderas för finsmakaren. **Pris 25:-**





God jul med Vin – och billigare

Det är dyrt att gå till Systemet. Men det blir mycket billigare om Ni väljer vin. Godare och trevligare också. Här är några

förslag på systeminköp för en tia, för 25 kronor och för en femtillapp. Bestäm själv vad juldryckerna får kosta.

**JULVINK
FÖR
10:–**

1/1 Vin Rouge d'Algérie (vä'ng ro'sch dall-scheri'), rödvin	4:25
1/1 Aligoté (alligâte'), torr vit bourgogne .. eller	5:75
1/1 Egri bikavér (egri' bikave'r), rödvin	5:35
1/1 Beyaz (bej'ass), halvtorr vitt vin	4:75

**JULVINK
FÖR
25:–**

1/1 Côtes-du-Rhône (kåtdyrå'n), rödvin	7:–
1/1 1964 Château Bonnet (schatå' bånne') halvtorr vit bordeaux	6:–
1/2 Dom Pedro, halvsöt madeira	7:75
1/1 Weisslack (va'jslack), halvtorr vit alkoholfri	4:15

**JULVINK
FÖR
50:–**

2/1 Mâcon Rouge (makå'ng ro'sch), röd bourgogne	13:50
1/1 Reiler vom heissen Stein (ra'jler fäm ha'jsen stajn), halvtorr mosel	8:–
1/1 Tawny Port (tåni pårt)	13:75
1/1 Rosita, halvtorr röd apéritif, eller Carito, torr grön apéritif	11:–
1/1 Rotlack (rå'tlack), halvtorr röd alkoholfri	4:15

SYSTEMBOLAGET